Onze winkel Eext

**Stamppot met wintergroente en shoarmavlees**

**Ingrediënten:**

* 600 gram aardappelen
* 1 dunne prei
* 400 gram spruitjes of 500 gram groene kool
* 200 gram varkensvleesreepjes
* shoarmakruiden zonder zout
* 1 eetlepel vloeibare margarine
* ca. 150 ml halfvolle melk
* peper, nootmuskaat

**Bereiding:**

1. Schil de aardappelen en kook ze in weinig water in 20-25 minuten gaar.
2. Maak de prei schoon en snijd de groente in ringen.
3. Maak de spruitjes schoon en halveer ze. Of snijd de groene kool in repen.
4. Kook de spruitjes 3 minuten, voeg de prei toe en kook de groente in enkele minuten verder gaar.
5. Bak het vlees met shoarmakruiden in de hete margarine in ca. 8 minuten gaar en bruin.
6. Verwarm de melk.
7. Stamp de gare aardappelen fijn en maak er met de hete melk, wat peper en een beetje nootmuskaat een puree van.
8. Meng de groente erdoor en schep het shoarmavlees erop.